

# Rivas del Cua Joven .75L

D.O. Bierzo



Vista. Este vino presenta un bonito color ricota con tonos violetas

Nariz. Ofrece una gran intensidad aromática, donde domina la serie de frutos rojos: frambuesa, cassis y grosella. Y negros: mora y cereza, así como de frutos tropicales, plátano y piña.

Boca. Resulta muy agradable, fresco, equilibrado, untuoso y largo, con un final aromático muy intenso a macedonia de frutas.



Partiendo de una vendimia rigurosamente controlada y seleccionada en el viñedo, este vino se elabora con la técnica de fermentación con granos enteros, como sistema para obtener la máxima expresión frutal posible, los racimos de uva son desgranados para separar los raspones, encubando las bayas enteras directamente en los depósitos de fermentación, donde el mosto de escurrido realiza la fermentación alcohólica en presencia de una elevada proporción de granos enteros, que en medio líquido desarrollaron un proceso de metabolismo anaeróbico del racimo, que extrae de los hollejos todo el potencial de aromas varietales, para después ser prensados antes de que el mosto de escurrido finalice la fermentación alcohólica, y continuando la misma junto al mosto procedente de los granos enteros prensados.

Todo ello realizado a una baja temperatura de fermentación y terminando con una suave clarificación y estabilización del vino antes de su embotellado.

varietal. 100% Mencía

